



Ikan kayu - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Penanganan dan pengolahan.....	2
7 Syarat pengemasan.....	5
8 Syarat pelabelan.....	5
9 Penyimpanan.....	5
Lampiran A (informatif) Alur proses ikan kayu.....	6
Bibliografi.....	7



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan kayu yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-2691-1998 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 15 November 2007 di Bogor serta dihadiri oleh anggota Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang Republik Indonesia No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang Republik Indonesia No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Undang-Undang Republik Indonesia No.8 tahun 2007 tentang Perlindungan Konsumen.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 Tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
8. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 23 Juni 2008 sampai dengan 23 September 2008 dengan hasil akhir RASNI.

Ikan kayu – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan ikan kayu.

2 Acuan normatif

SNI 2691.2:2009, *Ikan kayu- Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 01-4435-2000, *Garam bahan baku untuk industri garam beryodium.*

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan - Bagian 1: Spesifikasi.*

3 Istilah dan definisi

3.1

penanganan

suatu rangkaian kegiatan dan atau perlakuan terhadap ikan tanpa mengubah struktur dan bentuk dasar

3.2

pengolahan

suatu rangkaian kegiatan dan atau perlakuan dari bahan baku ikan sampai menjadi produk akhir untuk konsumsi manusia

3.3

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan penipuan ekonomi (*economic fraud*).

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku ikan kayu sesuai SNI 2691.2:2009.

4.2 Garam

Garam yang dipakai harus bersih, bebas dari benda asing, dan tidak membahayakan kesehatan serta sesuai dengan SNI 01-4435-2000.

4.3 Bahan penolong

4.3.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan pengolahan sesuai dengan ketentuan tentang syarat-syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.3.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan ditempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) alat perebusan;
- b) alat pengasapan;
- c) bak penampungan;
- d) keranjang plastik;
- e) meja proses;
- f) pisau;
- g) timbangan.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan ikan kayu mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Bahan baku ikan segar

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: memperoleh bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan bebas kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku diuji secara organoleptik kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat produk antara 0 °C - 5 °C. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran *traceability* dan diperlukan sampai produk akhir.

6.1.2 Bahan baku ikan beku

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: memperoleh bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan bebas kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku diuji secara organoleptik kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat produk -18 °C atau lebih rendah. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran *traceability* dan diperlukan sampai produk akhir.

6.1.3 Bahan kayu bakar

- a) Potensi bahaya: karsinogenik
- b) Tujuan: memperoleh jenis kayu bakar yang sesuai dengan spesifikasi

- c) Petunjuk: jenis kayu bakar yang diterima di unit pengolahan dipisahkan sesuai spesifikasi.

6.2 Pelelehan (untuk bahan baku beku)

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen
- b) Tujuan: mendapatkan ikan dalam kondisi segar sesuai spesifikasi
- c) Petunjuk: ikan dalam kantong plastik dilelehkan dengan air bersih dengan mempertahankan suhu produk antara 0 °C - 5 °C secara cepat, cermat dan saniter.

6.3 Perebusan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu.
- b) Tujuan: mendapatkan tekstur yang sesuai spesifikasi, menginaktifkan enzim dan mikroorganisme.
- c) Petunjuk: ikan direbus dalam larutan garam dan atau tanpa garam sampai mendapatkan mutu produk sesuai spesifikasi.

6.4 Pendinginan I

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, kemunduran mutu.
- b) Tujuan: menurunkan suhu produk.
- c) Petunjuk: produk diangin-anginkan dalam suhu ruang.

6.5 Pembentukan

- a) Potensi bahaya: bentuk tidak sesuai spesifikasi, kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan bentuk yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: Untuk ikan kecil dilakukan penyiangan dan tanpa pembelahan. Untuk Ikan ukuran besar dipotong kepala, dibuang isi perut dan tulang kemudian dibelah sesuai spesifikasi. Pembelahan dilakukan secara cermat dan saniter.

6.6 Pencucian

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kerusakan fisik, kontaminasi bakteri patogen dan kotoran yang menempel.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih dari kotoran serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan dicuci menggunakan air bersih secara cepat, cermat dan saniter.

6.7 Penyusunan I

- a) Potensi bahaya: kerusakan fisik, kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan bentuk produk sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: ikan disusun diatas rak pengasapan secara cepat, cermat, dan saniter.

6.8 Pengasapan I

- a) Potensi bahaya: kematangan ikan tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan kayu dengan tingkat kekeringan dan cita rasa yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: ikan diasap pada suhu 70 °C - 80 °C selama 2 hari

6.9 Pendinginan II

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, kemunduran mutu.
- b) Tujuan: menurunkan suhu produk.
- c) Petunjuk: produk dibiarkan dalam suhu ruang selama 1 malam.

6.10 Perapihan I

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, kerusakan fisik, terdapat duri.
- b) Tujuan: mendapatkan potongan ikan yang rapi, bebas dari tulang dan kulit serta terhindar dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: tulang dan kulit yang masih tertinggal dibuang hingga bersih, dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.11 Penyusunan II

- a) Potensi bahaya: kerusakan fisik, kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan bentuk produk sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: ikan disusun diatas rak pengasapan secara cepat, cermat, dan saniter.

6.12 Pengasapan II

- a) Potensi bahaya: kematangan ikan tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan kayu dengan tingkat kekeringan dan cita rasa yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: ikan diasap pada suhu 40 °C - 50 °C selama 9 hari - 12 hari sesuai dengan ukuran ikan.

6.13 Perapihan II

- a) Potensi bahaya: bentuk tidak rapi, kerusakan fisik.
- b) Tujuan: mendapatkan bentuk ikan kayu yang rapih sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: bentuk ikan kayu dirapihkan secara cepat, cermat dan saniter.

6.14 Sortasi

- a) Potensi bahaya: jenis dan ukuran tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: ikan disortir berdasarkan jenis dan ukuran secara cepat, cermat dan saniter.

6.15 Deteksi logam

- a) Potensi bahaya: adanya logam.
- b) Tujuan: mendapatkan produk sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: produk diperiksa dengan pendeteksi logam secara cepat, cermat, dan saniter.

6.16 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: berat tidak sesuai spesifikasi
- b) Tujuan: mendapatkan berat ikan kayu dengan berat yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: ikan kayu ditimbang sesuai dengan spesifikasi dan dilakukan secara cepat, cermat, saniter.

6.17 Pengepakan

- a) Potensi bahaya: kesalahan label.
- b) Tujuan: melindungi produk dari kontaminasi dan kerusakan selama transportasi dan penyimpanan serta sesuai dengan label.
- c) Petunjuk: ikan kayu kemudian dikemas dengan plastik dan dimasukkan dalam master karton secara cepat, cermat dan saniter.

7 Syarat pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk ikan kayu bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk ikan kayu.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat, secara saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

8 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk ikan kayu yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

9 Penyimpanan

Produk ikan kayu disimpan dalam ruangan dari hal-hal yang dapat merusak atau menurunkan mutu produk seperti panas, insekta dan hewan pengerat. Penataan produk dalam ruangan diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran.

Lampiran A
(informatif)
Diagram alir proses ikan kayu



Gambar A.1- Diagram alir proses ikan kayu

Bibliografi

SK Menkes No.907/Menkes/SK/VII/2002 tentang *Syarat-Syarat untuk Pengawasan Kualitas Air Minum.*













BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id